

ESPACE LOISIRS MONT-NOBLE | NAX

BIENVENUE AU  
**TSEBETTA**  
*La vue en plus !*



Carte d'été 2026

LE TSÉBETTA

# BIENVENUE

## VOTRE PAUSE GOURMANDE AU COEUR DE LA NATURE

Au cœur de l'Espace Loisirs Mont-Noble, notre restaurant vous invite à savourer une pause gustative entre deux activités. Notre espace allie convivialité, bien-être et une cuisine inventive de notre chef Quentin qui revisite les saveurs estivales avec générosité et créativité. Que ce soit pour un déjeuner gourmand, un goûter réconfortant ou un moment de détente face aux montagnes, nous vous souhaitons la bienvenue au Balcon du Ciel.

## SÉMINAIRES ET REPAS DE GROUPES

À seulement 20 minutes de Sion, notre établissement accueille vos repas de groupe sur mesure et propose des ouvertures en journée ou en soirée pour vos anniversaires, occasions spéciales ou mariages. Nous mettons également à disposition une salle de séminaire privatisable, idéale pour vos sorties d'entreprise, réunions d'équipe ou ateliers en pleine nature.

## QUE SIGNIFIE TSÉBETTA ?



Le nom "Tsébetta" provient du patois local et désigne très probablement un ancien pâturage. Comme souvent dans les toponymes alpins, il renvoie à la fois à la nature du lieu et à son usage agricole. On peut y entendre deux racines : **tsé**, qui évoque un espace de terrain, souvent plat ou exploité, et **bëtai** (du latin bestia), qui fait référence au bétail.



"Tsébetta" désignerait ainsi un terrain ou plateau utilisé pour la garde du bétail, possiblement situé sur une zone humide ou marécageuse, comme c'était fréquemment le cas en montagne. Son étymologie précise reste toutefois incertaine et fait l'objet de différentes interprétations locales.



LE TSÉBETTA

# CARTE D'ÉTÉ

## APÉRITIF A PARTAGER

Croquettes au fromage (la pièce 4)     
*Sauce aioli*


Sardines confites à l'huile d'olive 12    
*Tuiles de pain complet aux graines, beurre du chef et gel de citron*


Planchette pinsa viande séchée & pickles 29    
*Focaccia italienne croustillante avec raclette, oignons et cornichons*



Planchette pinsa végétarienne 28    
*Focaccia italienne croustillante avec raclette, olives noires, tomates, pignons et basilic*

## ENTRÉES

Salade estivale 12    
*Tuiles de pain et vinaigrette balsamique*



Gaspacho andalous 13   
*Croûtons et écume de vinaigre balsamique blanc*

Scarmoza & coulis de tomates 14    
*Oignons confits et toasts*

Salade de canard fumé 20    
*Yaourt au zaatar & fenouil*

## ENFANTS (jusqu'à 12 ans)

Nuggets de poulet maison 16    
*Frites et ketchup*

Tagliatelles sauce tomate 17    
*Avec ou sans Grana Padano*

Jambon cuit 18  
*Frites et ketchup*

## REPAS DE GROUPE (dès 12 personnes et sur réservation 48h à l'avance)

Fondue chinoise Tsébetta 46  
*Bouillon de légumes aux saveurs asiatiques, viande de boeuf suisse épicée (150g), poulet (100g), frites à volonté, trois sauces maison et salade composée en entrée*



LE TSÉBETTA

# CARTE D'ÉTÉ

## PLATS

Royal Crispy Chicken Burger 32     
*Bun artisanal, oignons confits, tomates, salade, frites et mayonnaise au curry doux*

Tartare de saumon norvégien fumé à froid 40  
*Gel de citron, échalotes, estragon, salade, frites et toasts*



Tagliatelles végétariennes minute 30    
*Coulis tomate, olives noires, pignons, basilic et Grana Padano*


Pavé de paleron de boeuf confit au vin rouge 42  
*Salade acidulée de pommes de terre et légumes croquants*

Jambon d'épaule grillé 28   
*Mayonnaise à l'estragon, frites et saladine estivale*

## DESSERTS

Café glacé 13     
*Boules vanille et moka, espresso et chantilly*

Panna cotta du moment 10    
*Biscuit aux amandes*

Parfait glacé & coulis de fruits rouges 14   
*Eclats de meringue*

Boule de glace 4.50  
*Vanille, chocolat, café, citron, abricot, fruits rouges*

Supplément chantilly 1.50

### Provenances de nos produits

Boeuf : Suisse, Uruguay, Paraguay

Volaille : Suisse, France, Hongrie, Slovénie

Porc : Suisse, France

Canard : France

Poisson : Atlantique, Norvège

### Allergies

Nous vous renseignons volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats en cas d'allergie ou d'intolérance.

LE TSÉBETTA

# BOISSONS

## CAFÉS ET CHOCOLATS

Café, espresso, ristretto	4.20
Renversé	5
Cappuccino	5.50
Chocolat chaud   froid	5.50
Latte macchiato	5.50
Double espresso	5.50
Café ou chocolat viennois	6.50

## MINÉRALES

Henniez plate 33 cl	4.80
Henniez pétillante 33 cl	4.80
Henniez plate 75 cl	9
Henniez pétillante 75 cl	9

## SODAS

Coca-cola 33 cl	5
Coca-cola zéro 33 cl	5
Sinalco 33 cl	5
Rivella rouge 33 cl	5
Kinley Tonic Water 20 cl	5
Bitter rouge 10 cl	5
Fever Tree Ginger 20 cl	6

## THÉS & INFUSIONS

Thé froid maison	6
Noir bio	4.50
Vert bio	4.50
Verveine bio	4.50
Fruits rouges bio	4.50
Menthe poivrée bio	4.50
Citron-gingembre bio	4.50

## JUS IRIS MARTIGNY

Pomme 25 cl	5.50
Tomate 25 cl	5.50
Nectar abricot 25 cl	6

## JUS ORANGE OU POMME

Au verre 3 dl	4.50
---------------	------

## SODAS AU VERRE

Sportif 2 dl	4
Sportif 3 dl	4.50
Sportif 5 dl	6

Coca, thé froid citron, grapefruit, citronnade

**Carafe d'eau 7,5 dl** : si aucune autre boisson commandée 3

**Sirops enfants 1 dl** : citron, menthe, cassis, grenadine 1.50

**Sirops adultes** : avec une eau plate ou pétillante 33 cl en bouteille 4.80

# VINS

## VINS BLANCS 37,5 CL

Fendant Léon Bramois	16
Fendant Promesses Conthey	18

## VINS BLANCS 50 CL

Fendant Gay Chamoson	20
Johannisberg Gay Chamoson	25
P. Arvine Promesses Conthey	36

## VINS BLANCS 75 CL

Fendant Léon Bramois	34
Johannisberg Léon Bramois	39
P. Arvine Promesses Conthey	54

## VINS BLANCS AU VERRE

Fendant Gay Chamoson	4.50
Johannisberg Gay Chamoson	5.50
P. Arvine Promesses Conthey	7.50

## VINS ROSÉS 50 CL

Flambarde Gay Chamoson	21
------------------------	----

## VINS ROSÉS AU VERRE

Flambarde Gay Chamoson	5
------------------------	---

## CHAMPAGNE 75 CL

Béatrice Baron   Rosé Prestige	65
--------------------------------	----

## VINS ROUGES 37,5 CL

Pinot Noir Léon Bramois	19
Gamay Promesses Conthey	19

## VINS ROUGES 50 CL

Assemblage Léon Bramois	29
Gamay Léon Bramois	24
Merlot Promesses Conthey	38
Pinot Noir Gay Chamoson	24
Diolinoir Gay Chamoson	29

## VINS ROUGES 75 CL

Assemblage Léon Bramois	45
Pinot Noir Léon Bramois	38
Gamay Promesse Conthey	37
Merlot Promesses Conthey	56

## VIN ÉTRANGER 75 CL

Bordeaux supérieur	
Château Bolaire	69

## VINS ROUGES AU VERRE

Gamay Léon Bramois	5.50
Pinot Noir Gay Chamoson	6
Diolinoir Gay Chamoson	7

LE TSÉBETTA

# BIÈRES & ALCOOLS

## BIÈRES DR. GAB'S

Swaf Craft Lager 33 cl	5
Swaf panachée blonde 33 cl	5
Houleuse blanche 33 cl	7
Chameau ambrée 33 cl	7
Placebo IPA s/alcool 33 cl	7

## DIGESTIFS 2 CL

Abricotine Morand	9
Williamine Morand	9
Vieille Prune Trois Rois	8
Génépi d'Anniviers	9
Grappa Amarone	9
Cognac Rémy Martin	12

## COCKTAILS

Hugo 4 cl	11
Apérol Spritz 4 cl	12
Gin Tonic 4 cl	14
Cocktail Tsébetta 4 cl	15

## DIGESTIFS 4 CL

Martini blanc	8
Limoncello givré	9
Amaretto Disaronno	9
Williamine sur fruit Morand	10



NAX RÉGION

# HÉBERGEMENTS

## NESTWOOD : RESET WITH TREES

Pour les amateurs de ressourcement profond, Nestwood proposera bientôt une expérience unique en Suisse : huit modules hôteliers suspendus sous la canopée d'une forêt de mélèzes centenaires. Un lieu d'immersion rare, où la présence des arbres apaise et reconnecte à l'essentiel. Une nouvelle offre touristique d'exception pour Nax Région et la Commune de Mont-Noble.



Nestwood en vidéo



nestwood.ch